

のこのしまの
甘夏みかんも
食べてね 明石栄美子



のこのしま産柑橘の加工品

まるで初恋？甘くて酸っぱくて青春の味
太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育った
能古島のブランド甘夏をマーマレードで子供たちに

「能古島甘夏マーマレード」は、福岡市西区能古島産の甘夏を使用して学校給食用に開発した果実マーマレードです。新鮮でさわやかな甘さが人気の、能古島産甘夏のおいしさが詰め込まれたマーマレードで地域の方からも大人気の商品です。福岡市内の全ての小中学校の給食で提供され、「おいしい！」と大変子供たちからも好評な給食メニューの一つとなっています。



ここがオススメ！

- 能古島産ブランドの甘夏を使用
- おいしさ引き出す栽培法“樹成り”
- 果物がもっと好きになる商品の数々

規格外でもパーフェクトなおいしさ！

JA 福岡市のこのしま加工部門 会長 明石 栄美子さん

出荷直前まで木の上で熟させて収穫する“樹成り”や減農薬栽培にこだわり、豊かな自然の中で栽培された能古島随一の特産品「甘夏」。その甘さ&おいしさで有名な“ブランド果実”の規格外品は、なんと毎年200トンも出てしまうそうです。「見た目は悪くても、味はピカイチ！果実はもちろん、皮までみずみずしいのが自慢」と、加工部会・明石さんがにっこり。みかん農家が持ち寄った規格外品の果汁や果皮から、学校給食の「能古島甘夏マーマレード」などの加工品が作られているほか、果汁はゼリーや飲料として食品製造業者に提供されています。

のこのこしま産柑橘の加工品

■商品情報

甘夏マーマレード

1袋 15g

※学校給食のみの提供

■主な販売先

※現在販売は行っていません。

■お問い合わせ先

JA福岡市のこのしま加工部会

TEL:080-4283-0717(明石)

